

Civiltà del bere

www.civiltadelbere.com

Giorgio Rivetti della Spinetta: porteremo gli spumanti Contratto in tutto il mondo

Elena Erlicher il 18 marzo 2011 @ 14:12

È notizia di qualche giorno fa il passaggio di proprietà della Casa spumantistica **Contratto** di Canelli (Asti) da Carlo Micca **Bocchino**, dell'omonima distilleria canelliana, ai fratelli **Rivetti** de **La Spinetta** di Castagnole Lanze. Ma cosa si aspetta da questa acquisizione la famiglia **Rivetti** e quali sono le prospettive a breve e a lungo termine per **Contratto**? Ce ne parla dagli Stati Uniti **Giorgio Rivetti**, che ha seguito in prima persona tutte le fasi della trattativa.



*«Da tempo, dopo aver realizzato il sogno di produrre dei grandi rossi, con i miei fratelli avevamo in mente di fare uno spumante di qualità, e per gente come noi che si fa prendere dalla passione la **Contratto** è stato un vero e proprio amore a prima vista. Si tratta di un'azienda storica: le cantine e tutta la struttura sono un luogo magico. L'amicizia con Carlo **Bocchino** e la collaborazione di tutto lo staff de **La Spinetta** hanno creato le giuste condizioni per mettere una sigla su questa sinergia. La speranza è che lavorando bene e con determinazione si riesca a riportare il marchio **Contratto** ai vertici».*

E quali sono gli obiettivi di questa acquisizione? *«Siamo contadini e la nostra filosofia rimane la stessa che ci ha portato a far crescere e conoscere **La Spinetta**: qualità, ricerca dell'eccellenza, passione e rispetto per il territorio, prima di tutto. Il progetto è ambizioso e molto stimolante e a noi piacciono le sfide, ma come sempre terremo i piedi ben saldi a terra. L'obiettivo è quello di fare dei grandi spumanti di qualità e di farli conoscere anche in ambito internazionale dove oggi sono poco presenti».*

La **Contratto**, attiva dal 1867, oggi ha un fatturato che si aggira sui **600 mila euro** e una produzione di **100 mila bottiglie all'anno**. La famiglia **Rivetti** possiede vigneti, oltre che nell'Astigiano, anche nella zona del Barolo e in Toscana, tra Pisa e Volterra, dove produce anche olio d'oliva. Ora alla sua variegata gamma di Moscato d'Asti, Barolo, Barbaresco, Barbera e Chianti, si

Civiltà del bere

www.civiltadelbere.com

affiancheranno anche gli spumanti Metodo Classico di Contratto, come il **For England**, il **Bacco d'Oro** e il **De Miranda Asti Docg**.

Da parte sua Carlo Micca **Bocchino**, nei 18 anni di sua proprietà, aveva fatto importanti investimenti ristrutturando la antiche cantine sotterranee, tra le quali la suggestiva Sempione, e il palazzo Liberty sede aziendale nel centro di Canelli. *«Ho dato molto a questa azienda»*, ha commentato Carlo Micca **Bocchino**, *«ma io sono un distillatore e non è facile seguire i due mondi del vino e della grappa insieme. Sono contento di avere ceduto la **Contratto** ai **Rivetti**, a gente delle nostre colline. Non avrei voluto venderla a un gruppo multinazionale»*.